



Je hebt nodig:

- 2 eieren
 - 250 gr bloem
 - 500 ml melk • snufje zout • boter, olie of margarine om in te bakken • mixer
- koekenpan

1

Doe de eieren, bloem, melk en een snufje zout samen in een ruime beslagkom. Gebruik een mixer en mix net zo lang tot je een mooi glad beslag hebt.

2

Laat de koekenpan goed heet worden. Doe wat boter, olie of margarine in de pan en laat het warm worden. Kijk met boter en margarine wel goed uit dat het niet verbrandt!

3

Giet wat beslag in de pan en laat die een beetje ronddraaien zodat je het beslag goed over de bodem van de pan verdeelt. Niet te dik hoor!

4.

Als de bovenkant gestold is (na 2-3 minuten) kun je de pannenkoek omdraaien. Gebruik hiervoor een spatel, dat is het makkelijkst. Bak de andere kan nog even (1-2 minuten) en klaar! Volgende...

Pannenkoeken

Pannenkoeken bakken met Pim & Pom is een feest! Met dit recept kan het niet mislukken.

